



OFFICE NATIONAL DU CACAO ET DU CAFE
NATIONAL COCOA AND COFFEE BOARD

No :051/ONCC-LAB/AR-23

GREEN COFFEE SENSORY ANALYSIS REPORT

BULLETIN D'ANALYSE SENSORIELLE DE CAFE VERT

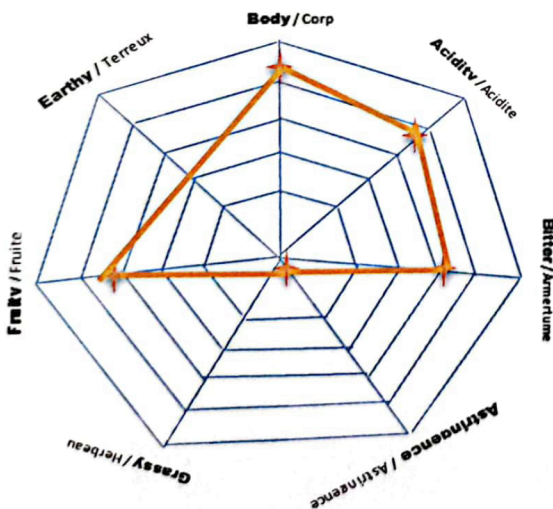
Requestor/Demandeur: INTAFRI COFFEE **Origin/Origine:** ELAKOKU **Grade/Grade:** I **Qty/Qte:**
Sampler / Échantillonneur: CHARLES **Crop Time / Season:** 2022 /2023 **Lot Code/Code Lot :** 15920223
Sampling Date: 03/06/2023 **Moistur / Humidité:** 11.5% **Date of Analysis:** 06/06/2023
Date D'échantillonnage *Date D'analyse*

CATEGORY I / I	TOTAL DEFECTS / Défauts Totaux
Full Black / Entièrement Noire	0.0
Full Sour / Entièrement Aigre	0.0
Dried Cherry / Cerise	0.0
Fungus Damaged / Moisie	0.0
Severe Insect Damaged / Pique Scolytee	0.0
Foreign Matter / Matière Etrangere	0.0
TOTAL CATEGORY / Catégorie Total	0.0

CATEGORY I / Catégorie I	TOTAL DEFECTS / Défauts Totaux
	0.0
Partial Sour / Partialement Aigre	0.0
Parchment / Parchemin	0.0
Fungus Damaged / Moisie	0.0
Floaters / Flotteur	1.0
Immature Unripe / Immature	0.0
Withered / Flétrie	0.0
Shell / Coquille	0.0
Broken Beans / Fèves Cassée	1.0
Hull Husk / Ecaille Cassée	0.0
Slight Insect Damaged / Piqué Scolytee legere	1.0
TOTAL CATEGORY / Catégorie Total	3.0

CUP QUALITY / Qualité a la Tasse

Roast Level / Niveau de Torrefaction: L **N° of Quakers:** 0.0



GENERAL CONCLUSION:

Fully washed GRADE I SPECIALTY Arabica with a pink grapefruit notes, chocolate and spicy aromas, medium high acidity with caramel and black tea flavor. Round smooth and creamy finish.

CUP SCORE / NOTE : 89.00 /100



08 JUN 2023
Ndive Ngoni Charles
 Signature / Date
 Inspecteur de Produits ASSERMENTER